

vorspeisen. salate.

Beef Tartare € 16,50
Gebackene Schwarzwurzel
Trüffelmayo / Wachtelei € 18,50
A, C, D, G, M, O

Chicoree in der Gruyere-Kruste € 15,50
Pastinaken-Birnensalat / Schafjoghurt
Schwarze Nüsse / Kräuteröl
A, C, G, L, O

Burrata € 16,50
Marinierter Radicchio di Treviso
Rosinen / Sardellen / Kräuteröl
D, G, O

Gebeizter Seesaibling € 17,50
Fenchelsud / Kaki-Apfeltartare
geröstete Ofenkartoffel / Kaviar
D, N, O

suppe.

Rindssuppe € 5,50
Frittaten / Grießnockerl
A, C, G, L

Cremesuppe von der Urkarotte € 7,50
Gebratene Chiliblunzen
L, A, O

käse. € 14,00

Drei Sorten
Paprikamarmelade / Quittenragout
G

Öfferl Bio Brot € 3,90
A

hauptspeisen.

Geschmorte Kalbsvögerl € 21,50
Blattspinat / Steinpilzravioli
A, C, G, L, O

Gebratene Perlhuhnbrust € 21,50
Apfel-Urkarotten Gemüse
Erdäpfelpüree / Calvadosjus
G, L, O

Gebratenes Zanderfilet € 26,50
Paprika-Krautfleckerl
Pimientos de Padron
Chorizo
A, C, D, G, M, O

Meidlinger Duett 18,50
Spinatknödel
Fontina-Käse-Ravioli
Trüffelschaum
A, C, G, L.

desserts.

Maroni-Schokokuchen € 10,50
Sauerkirschen / Haselnusseis
(Eisgreissler)
A, C, G, H, O

Topfenknödel (2 Stk) € 10,50
Zimtbrösel
Marillenröster / Vanilleespuma
A, C, G, O

Crème brûlée € 9,50
Maracuja-Apfelkompott
C, G, O

Solange der Vorrat reicht.

*A Glutenhaltiges Getreide / B Krebstiere / C Ei / D Fisch / E Erdnuss / F Soja / G Milch oder Laktose
H Schalenfrüchte / L Sellerie / M Senf / N Sesam / O Sulfite / P Lupinen / R Weichtiere*